

проверки организации горячего питания в МКОУ «Ягульская СОШ
имени Героя Советского Союза Федора Михайловича Дербушева»

Дата проверки: 14.05.2023.

Члены комиссии:

Бобкова Н.С. - зам. директора по восп. работеКовалева А.П. - родительСуворов А.И. - учитель.

На момент проверки в помещении столовой было вывешено меню на _____

В меню указаны выходы блюд, стоимость и пищевая ценность.

Завтрак	Норма (г)	Обед	Норма (г)
<u>Манная каша</u>	<u>200</u>	<u>Рассольник</u>	<u>250</u>
<u>хлеб</u>	<u>35</u>	<u>хлеб пш=рж.</u>	<u>30=30</u>
<u>джем</u>	<u>10</u>	<u>Макароны</u>	<u>180</u>
<u>чай</u>	<u>200</u>	<u>соус - томат</u>	<u>35</u>
		<u>мясо запечен.</u>	<u>40</u>
		<u>кисель фрукт.</u>	<u>200</u>
		<u>томат</u>	<u>60</u>

Комиссией была произведена проверка выхода готовых блюд. Проверялись случайно выбранные порции каждого наименования.

Завтрак		Обед	
Наименование блюда	Зафиксированный выход	Наименование блюда	Зафиксированный выход
<u>Манная каша</u>	<u>200</u>	<u>Рассольник</u>	<u>250</u>
<u>хлеб</u>	<u>35</u>	<u>хлеб пш = рж.</u>	<u>35 = 26</u>
<u>джем</u>	<u>10</u>	<u>Макароны</u>	<u>180</u>
<u>чай</u>	<u>200</u>	<u>соус - томат.</u>	<u>35</u>
		<u>мясо запечен.</u>	<u>40</u>
		<u>кисель</u>	<u>200</u>
		<u>томат</u>	<u>60</u>

Выводы работы комиссии:

Выводы	да	нет
Фактический (зафиксированный) выход блюд соответствует выходам, указанным в меню.	<u>✓</u>	
Замечания по качеству готовой продукции.		<u>✓</u>
Форма, вкус и запах продукции полностью соответствуют требованиям технологической карты	<u>✓</u>	
Установлено соответствие готовой продукции нормам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»	<u>✓</u>	
Стоимость не противоречит законодательству	<u>✓</u>	

Члены комиссии:

Бобкова Н.С. - БобКовалева А.П. - КовСуворов А.И. - Сув